

Rezepte für die **Knabbereien** vom „Bunten Abend“ auf Langeoog 2014

Teigröllchen

2 Pckg.	Feta (z.B. von Edeka)
6 TL	Tiefkühl-Petersilie
2 Pckg.	Yufka-Teigblätter (z.B. aus dem türkischen Supermarkt)
etwas	Öl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

Den Feta zerquetschen und mit der Tiefkühl-Petersilie vermischen. Je nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die einzelnen Teigblätter gut anfeuchten und ein wenig von der Feta-Creme in die breite Seite des Teigblattes geben. Anschließend werden die Seiten des Teigblattes eingeklappt und dieses fest aufgerollt.

In einer Pfanne wird Öl erhitzt. Hierin werden die Teigröllchen in ca. 3 – 4 Minuten von allen Seiten goldgelb gebacken.

Goudaröllchen auf Brottalern

150 g	Frischkäse mit Kräutern (z.B. Bresso)
200 g	Frischkäse
50 g	gekochter Schinken, in Würfeln
80 g	mittelalter Gouda, gerieben
2	hartgekochte Eier (abkühlen lassen, pellen, würfeln)
1 Bund	Schnittlauch, fein geschnitten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Curry
etwas	Butter
6 Scheiben	junger Gouda (große Scheiben)
50	Schwarzbrottaler

Kräuter-Frischkäse, Frischkäse, Schinken, geriebenen Gouda, gewürfelte Eier und Schnittlauch werden in einer Schale vermengt und mit Salz, Pfeffer und Curry abgeschmeckt.

Zunächst wird die Rinde von den Gouda-Scheiben entfernt. Anschließend werden die Käsescheiben mit der Käsecreme bestrichen, dann aufgerollt und in Alufolie eingepackt. Nun werden diese in der Alufolie für mindestens eine Nacht in den Kühlschrank gelegt.

Die 50 Schwarzbrottaler werden mit Butter bestrichen und mit den in Scheiben geschnittenen Goudaröllchen belegt.

Käseplätzchen

375 g	Mehl
375 g	junger Gouda, gerieben
3 Msp.	Backpulver
375 g	Butter
3	Eigelb
etwas	Milch
etwas	Kümmel
etwas	Sesam

Aus Mehl, Käse (etwas für später aufbewahren), Backpulver, Butter und ein wenig Milch einen Knetteig (Mürbeteig) zubereiten und hieraus Rollen formen. Die Rollen werden anschließend für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank gestellt.

Danach werden aus dem Teig kleine runde oder längliche Kekse geformt und mit Eigelb bestrichen.

Nun die Kekse mit Kümmel, Sesam oder geriebenem Käse bestreuen oder diese hierin eintunken.

Gebacken werden die Käseplätzchen wie süße Kekse: Das Backblech einfetten und die Plätzchen verteilen.

Bei 180° C werden die Kekse ca. 10 – 15 Minuten gebacken. Nach dem Backen werden sie sofort vom Blech genommen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit.